



BUDÍN DE PLÁTANO ESTILO PERUANO

Ingredientes

- 2 Tarros de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®
- 6 Láminas de pan de molde (molde, frances, etc.)
- 5 Huevos
- 1 Taza de azúcar
- 3 Plátanos semi-maduros
- 1 Tarro chico de crema SVELTY®
- 1 Cucharada de esencia de vainilla

Caramelo

- 1 Taza de azúcar
- ½ Taza de agua



Dificultad:
Baja



Porciones:
15



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	313 Kcal
Proteínas:	8.8 g
Grasa Total:	8.7 g
Colesterol:	91.1 mg
H. de Carbono:	49.9 g
Fibra Dietética:	1,3 g
Sodio:	281 mg

Preparación

1.- Comienza preparando el caramelo; junta en una cacerola o sartén el azúcar con la media taza de agua fría, lleva a fuego medio hasta conseguir un caramelo rubio claro, retira del fuego y agrega las tres cucharadas de agua hirviendo (de una vez, no de a poco). En el caso que se cristalice un poco, vuelve al fuego para conseguir un buen resultado. Vierte la preparación sobre una budinera.

2.- Vierte los dos tarros de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® en un bowl, agrega el pan y deja reposar la mezcla durante unos minutos de manera que el pan se hidrate en la leche. Luego, junta esta preparación con los huevos, azúcar, plátanos, crema SVELTY®, esencia de vainilla. Idealmente procesa todo con la ayuda de una juguera en varias tandas.

3.- Vierte la mezcla sobre la budinera cubierta con el caramelo y lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C, hornea durante 30 minutos aprox. hasta cuajar completamente y que tome mayor textura. Una vez listo,



retira del horno y deja enfriar. Porciona y sirve cuando quieras bañado con el caramelo de la misma preparación.

